MANUEL D'INSTALLATION
ET DE FONCTIONNEMENT

CUISEURS À VAPEUR ÉLECTRIQUES, À CONVECTION, DE COMPTOIR
MODÈLES : SX-3
SX-4
SX-5
SX-9000

CROWN FOOD SERVICE EQUIPMENT LTD.
70, OAKDALE ROAD, DOWNSVIEW, (TORONTO), ONTARIO, CANADA, M3N 1V9
TÉLÉPHONE : (416) 746-2358 – TÉLÉCOPIEUR : (416) 746-8324
IMPRIMÉ AU CANADA

NOTES IMPORTANTES SUR L'INSTALLATION ET LE FONCTIONNEMENT

	Ce logo est le symbole d'alerte de sécurité. Il est utilisé pour vous aviser des dangers potentiels de blessure personnelle. Afin d'éviter la possibilité de blessure ou la mort, veuillez respecter les messages qui accompagnent ce symbole.

	AVERTISSEMENT : Une installation, un réglage, une altération, un service ou un entretien réalisés de façon incorrecte, peuvent causer des dommages matériels, des blessures et même la mort. Veuillez lire entièrement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant d'installer, de faire fonctionner ou de réparer cet appareil.

Destiné à un usage commercial seulement et non à un usage domestique.

Ce manuel devrait être conservé pour référence future.

TABLE DES MATIÈRES

DESCRIPTION PAGE

Notes importantes sur l'installation et le fonctionnement 2

1.0 Branchement des services 4

2.0 Instructions pour l'installation 5

3.0 Procédures de vérification 10

4.0 Instructions sur le fonctionnement 11

5.0 Nettoyage 16

6.0 Entretien 21

7.0 Réglage des appareils installés en haute altitude 23

8.0 Dépannage 24

1.0 BRANCHEMENT DES SERVICES

Ⓔ – *CONNEXION ÉLECTRIQUE : Trou de 1-1/8" dia. pour connexion électrique. Procéder selon les spécifications sur la plaque signalétique.*

Ⓓ – *DRAIN : 1" IPS raccordé par tuyau vers un drain de plancher ouvert. Aucun raccordement direct. Une longueur de 24" est requise avant l'ouverture à l'air libre – atmosphérique (Pas de courbures ni de coudes).*

Ⓖ – *EAU DU GÉNÉRATEUR : Tube 3/8" O.D. (dia. ext.) à 25–50 psi (lb/po²) (170–345 kPa)*

Ⓒ – *EAU DU CONDENSEUR : Tube 3/8" O.D. (dia. ext.) à 25–50 psi (lb/po²) (170–345 kPa)*

CAPACITÉ DE CHARGEMENT (RÉCIPIENTS)

MODÈLE	Profondeur du récipient 1" 25mm	2.5" 64mm	4" 102mm	6" 152mm
SX-3 SX-9000	6	3	2	1
SX-4	8	4	2	2
SX-5	10	5	3	2

PUISSANCE REQUISE (kW)

MODÈLE	kW
SX-3	7.5 STANDARD
SX-9000	10 OPTIONNEL
SX-4	10 STANDARD
SX-5	15 STANDARD

AMPÉRAGE/PHASE

kW	MONOPHASÉ 208	220	240	TRIPHASÉ 208	240	380	415	480	600
7,5	36	34	31	21	18	12	11	9	8
10	48	46	42	28	24	16	14	12	10
15	72	69	63	42	36	23	21	18	15

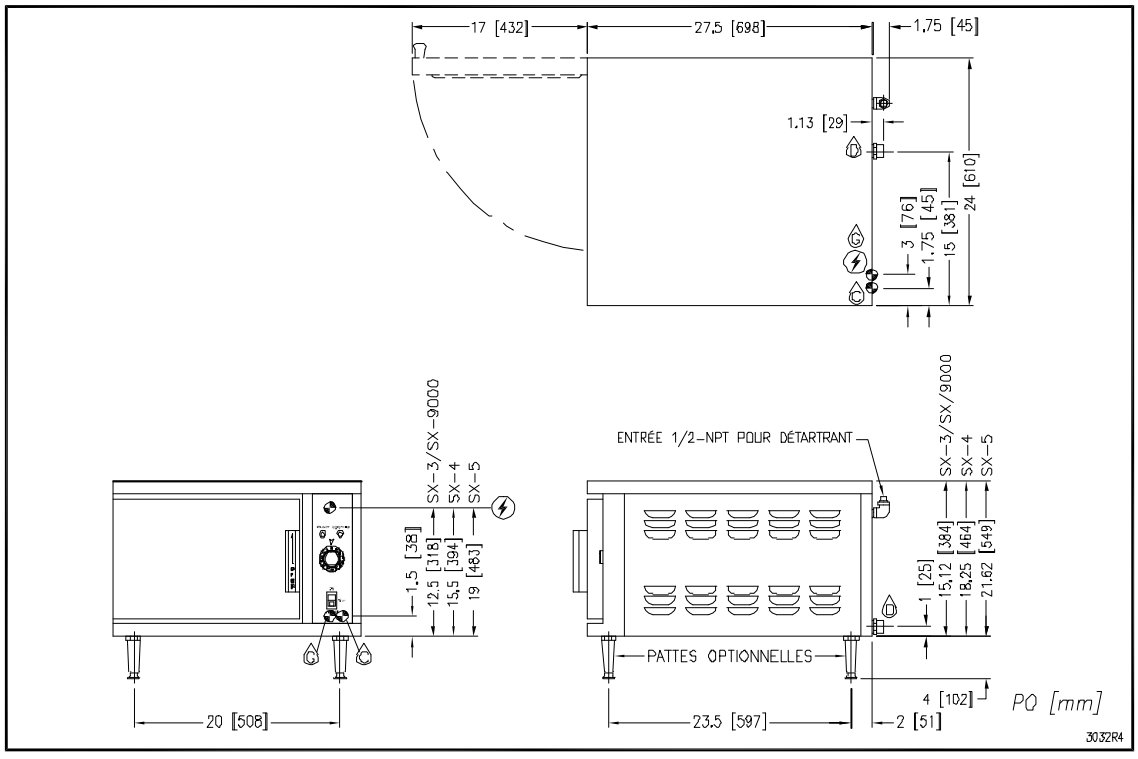
EXIGENCES SUR LA QUALITÉ DE L'EAU

La qualité de l'eau constitue le principal facteur qui peut affecter les performances de votre appareil. Si vous êtes incertain de la qualité de votre eau, veuillez consulter un spécialiste en traitement de l'eau et faites analyser votre eau. Votre alimentation d'eau doit se situer à l'intérieur des paramètres suivants :

Total des matières dissoutes	*Moins de 60 ppm*
Total de l'alcalinité	*Moins de 20 ppm*
Silice	*Moins de 13 ppm*
Chlore	*Moins de 1.5 ppm*
Facteur pH	*7,0 – 8.5*

L'eau qui ne rencontre pas ces standards doit être traitée en utilisant un conditionneur d'eau.

UNE DÉFAILLANCE OU UN MAUVAIS FONCTIONNEMENT DE CET APPAREIL, CAUSÉ(E) PAR UNE MAUVAISE QUALITÉ D'EAU, N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE.



La compagnie Crown est engagée dans une politique d'amélioration de ses produits. Les spécifications sont sujettes à changements sans préavis.

2.0 INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

GÉNÉRALITÉS

Les cuiseurs SX-3, -4, -5 et SX-9000 sont des cuiseurs à vapeur électriques sans pression, à simple compartiment, avec un générateur de vapeur électrique interne qui maintient la température de l'eau environ à 205 degrés Fahrenheit. Le SX-3 fonctionne à 7.5 kW en standard, et à 10 kW en option. Le SX-4 fonctionne à 10 kW, le SX-5 avec une puissance de 15 kW et le SX-9000 fonctionne à 7.5 kW.

Dans les emplacements en haute altitude, on doit utiliser une température plus basse pour produire de la vapeur à pression atmosphérique. Veuillez contacter votre agence de service autorisée pour faire régler le thermostat, si le cuiseur doit fonctionner en haute altitude.

INSTALLATION

DÉBALLAGE

Immédiatement après le déballage du cuiseur, vérifiez s'il y a eu des dommages pendant le transport. Si le cuiseur s'avère endommagé, conservez l'emballage original et contactez le transporteur dans les 15 jours suivant la livraison.

Avant l'installation, vérifiez si le service électrique correspond aux spécifications inscrites sur la plaque signalétique du cuiseur, située sur le panneau latéral gauche.

MISE EN PLACE

Prévoir un espace pour les branchements de plomberie et d'électricité. Pour assurer une circulation d'air adéquate, les dégagements minimums seront de 2" sur les côtés et de 6" sur l'arrière. Assurer un accès adéquat pour le fonctionnement et l'entretien du cuiseur (36" à l'avant du cuiseur et 15" au-dessus du cuiseur).

PATTES (OPTIONNELLES)

Si les pattes ajustables de 4" sont utilisées, enlever les quatre pieds réglables en dessous du cuiseur.

PIEDS RÉGLABLES (Standard) ou PATTES AJUSTABLES de 4" (En option)

Visser les quatre pieds réglables de 2" – inclus dans un sac dans le cabinet du cuiseur – dans les trous filetés en dessous du cuiseur. Ou encore, visser les quatre pattes ajustables de 4" (optionnelles) dans les trous filetés en dessous du cuiseur.

MISE À NIVEAU

En utilisant un niveau de construction ou un récipient d'eau dans le fond du cuiseur, ajuster les pieds réglables ou les pieds des pattes ajustables pour mettre de niveau le cuiseur de l'avant à l'arrière et de gauche à droite. Une fois que le drain est raccordé, vérifier le niveau en versant de l'eau dans le fond du compartiment. L'eau devrait s'écouler entièrement dans l'ouverture à l'arrière de la cavité du compartiment.

ANCRAGE DU CUISEUR (Sans les pattes)

1. Placer le cuiseur à l'emplacement désiré sur le comptoir – qui a été mis à niveau – et tracer les quatre coins. Enlever le cuiseur et percer les trous de ½" tel qu'indiqué sur la Figure 1.

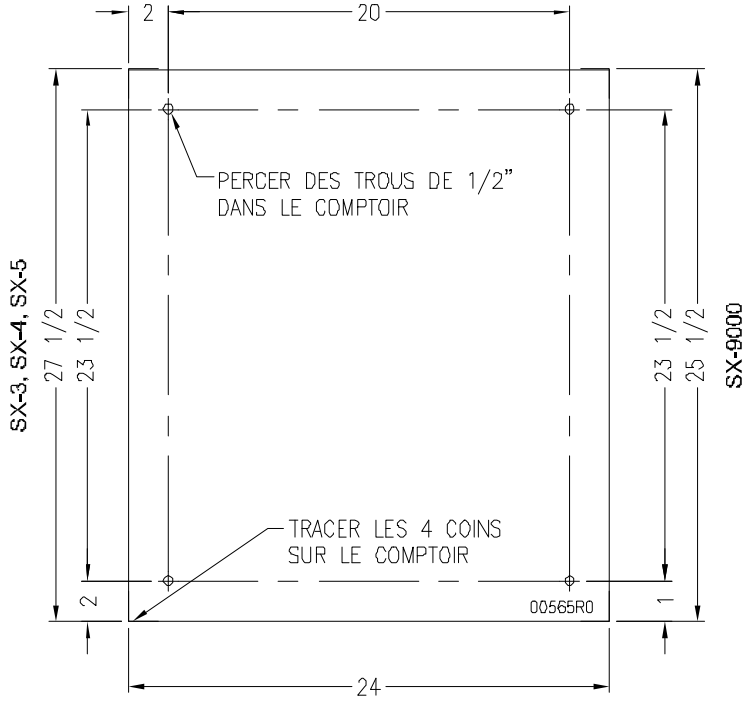
2. Appliquer un cordon de RTV ou un autre produit d'étanchéité équivalent autour du périmètre de la base du cuiseur. Lors de l'ancrage du cuiseur, ce joint étanche est nécessaire afin de respecter les exigences de la NSF.

3. Placer le cuiseur sur le comptoir et boulonner solidement avec des boulons 3/8"-16 (non fournis).

ENSEMBLE DE SUPERPOSITION

Suivre les instructions à l'intérieur de l'ensemble de superposition, lorsque vous installez des cuiseurs à convection superposés.

Figure 1



RACCORDEMENTS DE PLOMBERIE

	AVERTISSEMENT : Les raccordements de plomberie doivent se conformer aux codes sanitaires, de sécurité et de plomberie applicables.

Raccorder le tuyau d'alimentation d'eau au tube de cuivre d'entrée d'eau de 3/8" NPT (filets intérieurs). Le tuyau d'eau 3/8" alimente le réservoir du générateur et également le système de refroidissement, dans lequel la vapeur est condensée avant de s'introduire dans le tuyau du drain. Si votre cuiseur possède des conduites d'eau séparées, chacune sera identifiée pour indiquer le condenseur ou la bouilloire. L'alimentation du condenseur doit être de l'eau froide, alors que l'alimentation de la bouilloire peut être soit de l'eau froide ou de l'eau chaude. Une alimentation d'eau chaude au générateur réduira le temps de récupération pendant la cuisson. Un robinet d'arrêt manuel doit être installé près du cuiseur.

RACCORDEMENT DU DRAIN (Figure 2)

Le raccordement du drain (Fig. 2) doit être 1" IPS vers le bas, de préférence avec un coude seulement, d'une longueur maximale de 6 pieds et assemblé vers un drain ouvert à l'air libre. **Le tuyau de drainage devrait être en cuivre. NE PAS utiliser de tuyau en PVC - Un tuyau en PVC peut perdre de sa rigidité, ou les joints collés peuvent lâcher**.

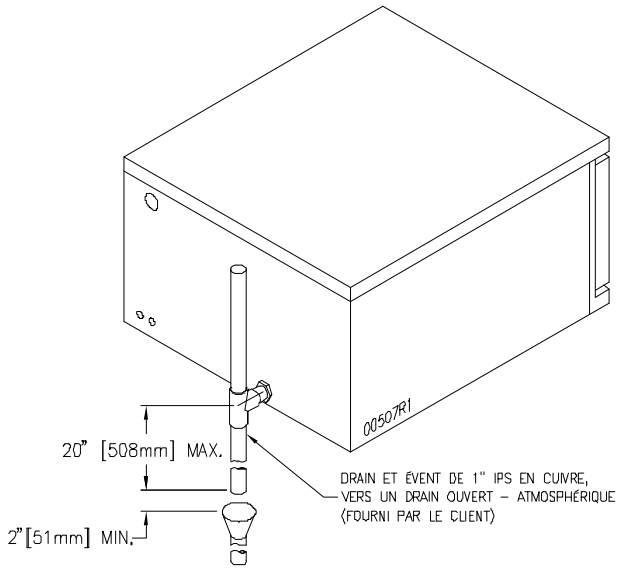


Figure 2

	ATTENTION : Afin d'éviter une contre-pression dans le cuiseur, ne pas faire de raccordement direct sur aucun branchement de drain.

QUALITÉ DE L'EAU

L'alimentation d'eau raccordée à ce cuiseur ne devrait pas contenir plus de 2.0 grains de dureté par gallon, avec un pH entre 7.0 et 8.5. Ce degré de dureté et de pH peut être facilement obtenu en utilisant un conditionneur d'eau bien entretenu.

Les alimentations d'eau varient d'un endroit à un autre. Un spécialiste local en traitement d'eau devrait être consulté avant de procéder à l'installation d'un équipement de production de vapeur.

L'eau non traitée contient du calcaire qui produit des minéraux, lesquels peuvent adhérer aux surfaces dans la bouilloire. À cause des hautes températures dans la bouilloire, les minéraux peuvent cuire sur les surfaces et sur les composants. Il peut en résulter une défaillance prématurée des composants et une durée de vie abrégée de l'appareil.

Les dépôts calcaires (tartre) sur les composants occasionnent plusieurs problèmes :

1. Les surfaces des éléments chauffants deviennent recouvertes de tartre (dépôts calcaires), réduisant l'efficacité du transfert de chaleur. Ceci peut produire des points chauds sur les éléments chauffants et résulter en une défaillance prématurée.

2. Les sondes de niveau d'eau deviennent recouvertes de dépôts calcaires. Le calcaire s'accumulera sur l'isolant de la sonde à partir de la tige de métal qui détecte le niveau d'eau dans la bouilloire. Une fois que ce calcaire devient mouillé, le contrôle de niveau d'eau devient incapable de maintenir le niveau d'eau adéquat dans la bouilloire. Cette situation peut causer le bris de l'élément de chauffage électrique, si l'élément n'est pas suffisamment recouvert d'eau.

Les épurateurs et les filtres NE POURRONT PAS enlever les minéraux de l'eau.

Veuillez consulter ENLÈVEMENT DES DÉPÔTS CALCAIRES, en page 21.

HOTTE DE VENTILATION

Certains codes locaux peuvent exiger que le cuiseur soit installé en dessous d'une hotte de ventilation. Les informations concernant la construction et l'installation de hottes de ventilation peuvent être obtenues de *Vapor Removal from Cooking Equipment*, Standard NFPA No. 96 (dernière édition).

CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

	AVERTISSEMENT : Débrancher l'alimentation électrique et apposer une note sur le sectionneur (interrupteur) pour indiquer que vous travaillez sur le circuit présentement.

La mise à la terre (grounding) doit être effectuée en conformité avec les codes locaux, ou en l'absence des codes locaux avec le *National Electrical Code, ANSI/NFPA-70*, ou le *Canadian Electrical Code, CSA C22-2*, si applicable.

Utiliser des fils de cuivre appropriés pour une température minimale de 200 degrés Fahrenheit (90 degrés Celsius). Le cuiseur doit être mis à la terre. Le schéma de câblage est situé sur le panneau latéral droit lorsque vous faites face au cuiseur.

3.0 PROCÉDURES DE VÉRIFICATION

	ATTENTION : De la vapeur vive et de l'eau chaude accumulées dans le compartiment peuvent être expulsées lorsque la porte est ouverte.

Une fois que le cuiseur est installé et que tous les raccordements mécaniques ont été effectués, procéder à une vérification complète du cuiseur avant la mise en marche.

1. Vérifier si les branchements de l'eau, du drain et de l'électricité ont été effectués correctement.

2. Placer l'interrupteur d'alimentation en MARCHE (ON). Après environ 15 minutes, le voyant PRÊT (READY) devrait s'allumer, indiquant que la température de l'eau est de 205 degrés Fahrenheit.

3. Lorsque le voyant PRÊT (READY) s'allume, placer la minuterie à la position "5 minutes". Avec la porte ouverte, assurez-vous qu'aucune vapeur ne pénètre dans le compartiment et que le voyant CUISSON (COOKING) est éteint. (Le voyant CUISSON n'est pas inclus sur le modèle SX-9000).

4. Fermer la porte du compartiment. Le voyant CUISSON (COOKING) devrait maintenant être allumé et on devrait entendre la vapeur s'introduire dans le compartiment, environ 45 secondes plus tard. (Sur le SX-9000, le voyant PRÊT (READY) s'éteint lorsque le cycle de cuisson est en fonctionnement).

5. Vérifier le tuyau de drainage pour vous assurer que l'eau venant du condenseur à eau froide s'écoule correctement dans le tuyau du drain.

6. Ouvrir la porte du compartiment et vérifier si l'alimentation de vapeur de la chambre est coupée. (Le voyant PRÊT (READY) devrait s'allumer de nouveau, pendant que le voyant CUISSON (COOKING) s'éteint). Sur le SX-9000, vérifier si le voyant PRÊT (READY) s'allume.

7. Fermer la porte du compartiment et laisser le cycle de cuisson se terminer. Lorsque la minuterie revient en position "0", une sonnerie retentira, ce qui indique la fin du cycle de cuisson. La sonnerie doit être arrêtée manuellement en réglant la minuterie à sa position ARRÊT (OFF).

8. Pour arrêter le cuiseur, placer l'interrupteur d'alimentation principal en position ARRÊT (OFF) et laisser la porte du compartiment légèrement ouverte.

4.0 INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT

Votre cuiseur a été réglé en usine pendant le mode MARCHE (ON) afin de maintenir la température de l'eau durant le mode PRÊT (READY) approximativement à 205 degrés Fahrenheit (un peu en dessous du point d'ébullition de l'eau).

CONTRÔLES

Interrupteur d'alimentation principal	
MARCHE (ON)	La bouilloire se remplira d'eau automatiquement et commencera à chauffer selon la température pré-réglée.
ARRÊT (OFF)	La bouilloire se vidangera.
DÉTARTRAGE (DELIME)	Ferme la valve de drainage pendant que le détartrant CLR est versé dans le générateur, au cours de la procédure de détartrage.
Voyant **PRÊT (READY)**	Lorsque allumé, il indique que la chambre de vapeur a atteint 205 degrés Fahrenheit et qu'elle est prête pour le cycle de cuisson.
Voyant **CUISSON (COOKING)** (Non inclus sur le SX-9000)	Lorsque allumé, il indique que le cycle de cuisson est en cours.
Minuterie	Régler le temps de cuisson (0 à 60 minutes) – la cuisson à vapeur débutera si la porte est fermée. Le cycle de cuisson sera interrompu si la porte est ouverte pendant le cycle de cuisson; poursuivre la cuisson en fermant la porte. Lorsque terminé, une sonnerie retentira et l'alimentation de vapeur vers la chambre de cuisson sera arrêtée. Placer la minuterie à ARRÊT (OFF) pour arrêter la sonnerie.

PRÉCHAUFFAGE

Placer l'interrupteur d'alimentation à MARCHE (ON). Lorsque le voyant PRÊT (READY) s'allume, régler la minuterie à "1 minute" pour préchauffer le compartiment. Ceci devrait être effectué lorsque le cuiseur est à son premier démarrage quotidien ou lorsque le compartiment est froid. La porte devrait être fermée pendant le cycle de préchauffage. Le voyant CUISSON (COOKING) est allumé.

Lorsque la sonnerie retentit, placer la minuterie à ARRÊT (OFF). Le cuiseur est maintenant prêt pour la cuisson.

4.0 **INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT** (Suite)

CUISSON

Après le cycle de préchauffage, le voyant PRÊT (READY) devrait être allumé.

Insérer les récipients avec les aliments dans la chambre de cuisson. Fermer la porte. Régler la minuterie. La vapeur pénètre dans le compartiment et le voyant CUISSON (COOKING) est allumé. En ouvrant la porte, on interrompt la cuisson; on la reprend en fermant la porte.

À la fin du cycle de cuisson, le voyant CUISSON (COOKING) s'éteint, la sonnerie retentit et l'alimentation de vapeur vers la chambre de cuisson est arrêtée. Placer la minuterie à ARRÊT (OFF) pour arrêter la sonnerie.

ARRÊT

Placer l'interrupteur d'alimentation principal à ARRÊT (OFF) – la bouilloire se purgera automatiquement. Laisser la porte du compartiment ouverte pour permettre à l'intérieur de s'assécher.

Pour un arrêt prolongé, placer l'interrupteur d'alimentation principal à ARRÊT (OFF), et ensuite fermer (OFF) l'alimentation électrique et l'alimentation d'eau.

Chaque compartiment est équipé d'une crépine de drain amovible. Vérifier souvent la crépine de drain pour éviter les accumulations de particules d'aliments. Si parfois les particules d'aliments s'accumulent ou bouchent la crépine, il faut l'enlever, la nettoyer à fond et ensuite la replacer à sa position initiale.

Vérifier fréquemment si le drain du compartiment et la plomberie sont exempts de toute obstruction. Ne jamais placer des contenants d'aliments, des aliments ou des sacs avec morceaux d'aliments directement dans le compartiment de cuisson. On évite ainsi que le drain du compartiment ne devienne obstrué.

FONCTION VAPEUR CONTINUELLE - CARACTÉRISTIQUE OPTIONNELLE

Un interrupteur a été ajouté pour effectuer cette caractéristique. Il est situé en dessous de la minuterie sous le titre MODE DE CUISSON (COOKING MODE).

FONCTIONNEMENT DE CETTE CARACTÉRISTIQUE

Fonctionnement de la cuisson minutée (Timed Cooking)

Cet interrupteur doit être placé vers la droite, du côté du titre CUISSON MINUTÉE (TIMED COOKING). L'opérateur doit ensuite choisir le temps requis pour la cuisson en réglant le cadran de la minuterie au temps désiré de "0" à "60" minutes. À la fin de la période de cuisson, une sonnerie retentira.

Fonctionnement de la vapeur continuelle (Constant Steam)

Cet interrupteur doit être placé vers la gauche, du côté du titre CUISSON CONTINUELLE (CONTINUOUS COOKING). Ce mode fournira une vapeur continuelle à la chambre de cuisson, jusqu'à ce que l'opérateur place l'interrupteur à la position CUISSON MINUTÉE (TIMED COOKING), ou qu'il place l'interrupteur d'alimentation en position ARRÊT (OFF).

ARRÊT

Placer le cadran de la minuterie en position ARRÊT (OFF). Placer l'interrupteur d'alimentation principal en position ARRÊT (OFF).

Pour un arrêt prolongé, placer l'interrupteur d'alimentation principal à ARRÊT (OFF), et ensuite fermer (OFF) l'alimentation électrique et l'alimentation d'eau.

LA CUISSON À VAPEUR

Votre cuiseur effectue une cuisson efficace des légumes et autres aliments destinés à un service immédiat. La durée des procédés dans la cuisson à vapeur devrait être soigneusement contrôlée. Afin de présenter des plats savoureux, les périodes de réchaud et d'attente des aliments cuits devraient être réduites au minimum. Préparer de petites quantités, cuire la quantité minimale pour assurer le début du service, et ensuite cuire les quantités nécessaires selon la demande. On peut couper les aliments congelés en morceaux plus petits afin d'assurer une cuisson plus efficace.

Utiliser un couvercle de récipient si les plats congelés précuits, qui ne peuvent pas être cuits dans leur emballage d'origine, nécessitent un temps de cuisson supérieur à 15 minutes. Lorsqu'un couvercle est utilisé, il sera nécessaire de rallonger le temps de cuisson du tiers de sa durée.

Le temps de cuisson des aliments congelés dépend de la quantité de décongélation requise. Si le temps le permet, laisser les aliments dégeler partiellement au réfrigérateur pendant la nuit. Ceci raccourcira leur temps de cuisson.

PRÉPARATION

Préparer les légumes, les fruits, les viandes, les fruits de mer et la volaille de la manière habituelle, en les lavant, en les séparant, en les coupant et en enlevant les tiges, etc. Cuire les légumes à racine dans un récipient perforé, à moins que vous ne désiriez conserver les jus. Les liquides peuvent être récupérés dans un récipient non perforé de 12" x 20" placé en dessous d'un récipient perforé. Les récipients perforés sont utilisés pour les saucisses fumées (hot dog), les wieners et les aliments semblables lorsque les jus ne doivent pas être conservés.

Les récipients non perforés sont utilisés pour la cuisson des desserts, du riz et des céréales chaudes. Les légumes et les fruits sont cuits dans des récipients non perforés afin de conserver leur jus. Les viandes et les volailles sont cuites dans des récipients non perforés pour conserver leur jus ou pour garder les bouillons. Les aliments en conserves peuvent être chauffés dans leur contenant ouvert (les conserves placées dans des récipients non perforés de 12" x 20") ou leur contenu peut être versé dans des récipients non perforés.

FORMATS DE RÉCIPIENTS ACCEPTABLES

Le cuiseur est conçu pour recevoir des combinaisons de récipients 12" x 20", perforés ou non perforés.

Modèle	Quantité de récipients disponibles			
	Profondeur du récipient			
	1"	2.5"	4"	6"
SX-3, SX-9000	6	3	2	1
SX-4	8	4	2	2
SX-5	10	5	3	2

POUR VIDANGER LA BOUILLOIRE

Vidanger la bouilloire après chaque journée d'utilisation afin de nettoyer et enlever les minéraux et réduire les accumulations de dépôts calcaires. La bouilloire se vidange automatiquement pendant 4 à 6 minutes, lorsque l'interrupteur d'alimentation est placé à ARRÊT (OFF).

5.0 NETTOYAGE

	AVERTISSEMENT : Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant de procéder au nettoyage ou aux opérations de service.

	ATTENTION : Ne pas utiliser de produits de nettoyage corrosifs.

	ATTENTION : L'appareil et ses composants sont chauds. Prenez garde lors de l'utilisation, du nettoyage et de la réparation de l'appareil.

	ATTENTION : De la vapeur vive et de l'eau chaude accumulées dans le compartiment peuvent être expulsées lorsque la porte est ouverte.

À la fin de chaque jour, ou entre les cycles de cuisson, si nécessaire :

1. Placer l'interrupteur d'alimentation à ARRÊT (OFF).

2. Enlever les récipients et les glissières du compartiment pour les laver dans l'évier.

3. Laver l'intérieur du compartiment avec de l'eau propre.

4. Utiliser de l'eau tiède savonneuse avec un linge ou une éponge pour nettoyer la partie exposée du joint d'étanchéité de la porte, ensuite rincer avec de l'eau tiède claire et essuyer avec un linge sec.

5. Essuyer les surfaces en contact avec le joint d'étanchéité de la porte avec un linge ou une éponge et de l'eau tiède savonneuse, ensuite rincer avec de l'eau tiède claire et essuyer avec un linge sec. **Ne pas appliquer d'huiles de cuisson, ni de solvants à base de pétrole, ni de lubrifiants directement sur le joint d'étanchéité de la porte ou sur les surfaces en contact avec le joint d'étanchéité de la porte.**

6. Enlever les particules de nourriture autour de l'ouverture du drain du compartiment pour éviter l'obstruction du drain.

5.0 NETTOYAGE (Suite)

7. Assurez-vous que le drain du compartiment fonctionne librement. Après la cuisson d'aliments qui produisent de la graisse, faire fonctionner le cuiseur avec le compartiment vide pendant 30 minutes à la fin de la journée, ou verser ½ gallon d'eau tiède savonneuse directement dans le drain, suivi de ½ gallon d'eau tiède claire.

8. Laisser la porte légèrement ouverte lorsque le cuiseur n'est pas utilisé.

À toutes les semaines, ou plus souvent si nécessaire :

Nettoyer l'extérieur avec un linge humide et polir avec un linge doux et sec. Utiliser un produit nettoyant non abrasif pour enlever les décolorations.

ATTENTION : Un drain bloqué peut causer des blessures personnelles ou des dommages matériels.

CONSEILS POUR LA CUISSON

La vapeur du cuiseur cuit les légumes, les saucisses, les œufs dans leur coquille, ainsi que d'autres viandes et aliments en utilisant une pression atmosphérique.

Ces conseils pour la cuisson ne sont seulement que des suggestions. Vous devrez par la suite expérimenter avec vos propres aliments, afin de déterminer les temps de cuisson les plus appropriés et qui vous procureront les meilleurs résultats. Les temps de cuisson sont influencés par les variables suivantes : la grosseur, le poids, l'épaisseur des aliments, la température, la densité, la condition antérieure des aliments (frais, pré-blanchis ou congelés) et le degré de cuisson désiré.

PRODUIT	TEMPS (Minutes)	POIDS PAR RÉCIPIENT
CUISSON EN RÉCIPIENTS NON PERFORÉS		
Oeufs brouillés	10 - 12	8 Douz.
Riz à long grain (Recouvrir avec 4 tasses d'eau par livre.)	25	2 lb

PRODUIT	TEMPS (Minutes)	POIDS PAR RÉCIPIENT
Pâtes alimentaires (Placer un récipient perforé à l'intérieur d'un récipient non perforé, recouvrir les pâtes avec de l'eau froide.) Spaghetti, régulier/vermicelle Macaroni, coquilles/coudes Nouilles, 1/2" largeur Lasagne	 12 - 15 15 - 18 12 - 15 15 - 18	
Ragoûts congelés, lasagne	35	Récipient plein
Pain de viande, 3 - 5 livres chacun	40	15 lb
Bœuf Haché frais Tranché en boucherie	 20 - 25 35 - 40	 10 lb 10 lb
Crevettes, congelées, 10 par livre	5	4 lb
Fèves Cuites Mexicaines	 9 9	 10 lb (conserve) 10 lb (conserve)
Légumes en conserves	6	10 lb (conserve)
Pruneaux	12 à 15	
CUISSON EN RÉCIPIENTS PERFORÉS		
FRUITS DE MER		
Palourdes Congelées Fraîches, "Cherrystone"	 10 - 12 5 - 6	 3 douz. 3 douz.
Crabe royal, congelé Pinces Pattes	 4 4 - 6	 2 ½ lb 4 ½ lb
Homard, queue, congelée Homard, vivant, 10 - 12"	6 5	10 lb 4 par récipient
Saumon en filets, congelés, 8 onces chacun	5	7 1/2 lb
Pétoncles, frais	4	3 lb
Aiglefin en filets, frais	3 - 5	4 lb

PRODUIT	TEMPS (Minutes)	POIDS PAR RÉCIPIENT
Oeufs		
Cuits dur	15	4 douz.
Cuits semi-dur	9 - 10	4 douz.
Jaune mou pour salade César	6 - 8	4 douz.
Poulet - poitrines, pattes, cuisses	20	15 lb
Dinde, congelée		
Poitrines (2)	90	6 – 7 lb chacune
Coupée en longueur	55	20 – 25 lb
Corned-beef	40 - 75	6 - 8 lb
Saucisses fumées (hot dog ou Wiener)	3	80 – 100 pces
LÉGUMES		
Asperge, turions		
Congelés	10 - 12	3 douz.
Frais	5	5 lb
Fèves		
Vertes, 2" coupées, congelées/fraîches	6	5 lb
Lima, congelées	8	5 lb
Baby Lima, congelées	5	5 lb
Choux de Bruxelles, congelés	6	5 lb
Brocoli		
Pousses, congelées	8	4 lb
Pousses, fraîches	6	5 lb
Fleurons, congelés	6	5 lb
Chou, frais, 1/6 coupé	8	5 lb
Carottes		
Miniatures entières, congelées	8	7 lb
En morceaux ondulés, congelées	7 - 8	4 lb
Tranchées, fraîches	11	9 lb
Chou-fleur, fleurons		
Congelé	6	4 lb
Frais	7 - 8	5 lb
Céleri, coupe diagonale 1"	7	5 lb

PRODUIT	TEMPS (Minutes)	POIDS PAR RÉCIPIENT
Maïs		
Jaune, en grains, congelé	5	5 lb
Petits épis, congelés	8	27 épis
	16 - 18	80 épis
Maïs en épi, frais	10 - 12	18 épis
	16 - 18	54 épis
Pois verts	6	5 lb
Pommes de terre "Russet", entières	55	40 lb
Épinards		
Hachés, congelés	17	6 lb
Décongelés	5	6 lb
Fraîchement coupés	3	2 lb
Courges poivrées, moitiés	25	10 moitiés
Courgettes, tranchées	8	10 lb
Macédoine de légumes congelés	6 - 7	5 lb
FRUITS		
Fruits, blanchir pour peler, Pamplemousses, oranges	3	
Ananas, entiers pour couper	4	

6.0 ENTRETIEN

	AVERTISSEMENT : Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant de procéder au nettoyage ou aux opérations de service.

	ATTENTION : De la vapeur vive et de l'eau chaude accumulées dans le compartiment peuvent être expulsées lorsque la porte est ouverte.

	ATTENTION : L'appareil et ses composants sont chauds. Prenez garde lors de l'utilisation, du nettoyage et de la réparation de l'appareil.

CONDENSEUR À EAU FROIDE

Le cuiseur à vapeur est équipé d'un condenseur à eau froide à l'arrière de la chambre de cuisson. Ce condenseur favorise la condensation de la vapeur, avant qu'elle ne soit évacuée dans le drain. Le cuiseur assure sa propre ventilation par la pression négative créée par le drainage de l'eau de condensation. Cette pression négative prévient les pertes de vapeur autour du joint d'étanchéité de la porte et favorise la circulation uniforme de la vapeur dans le compartiment de cuisson. La perte de vapeur autour du joint d'étanchéité de la porte peut être causée par un drain bouché ou installé de façon inadéquate.

ENLÈVEMENT DES DÉPÔTS CALCAIRES (DÉTARTRAGE)

Il est recommandé de procéder au détartrage de votre cuiseur à vapeur une fois par mois, ou plus souvent si nécessaire.

Si votre cuiseur développe une forte accumulation de dépôts calcaires, utilisez le détartrant CLR.

Avant de commencer la procédure de détartrage, assurez-vous que l'eau ne déborde pas dans le compartiment de cuisson.

Le réservoir du générateur possède un couvercle d'accès étanche amovible. (Non inclus sur le SX-9000). La principale utilité de ce couvercle amovible est de permettre l'inspection de l'intérieur du réservoir, pour y détecter les accumulations de dépôts calcaires et pour retirer les grosses plaques de calcaire qui ne peuvent être évacuées dans le drain. Si le couvercle du réservoir doit être enlevé, vérifiez l'état du joint d'étanchéité avant de remettre le couvercle en place. Les boulons de retenue doivent être serrés avec un couple de 160 livres-pouce (160 inch-pound torque) chacun.

ENLÈVEMENT DES DÉPÔTS CALCAIRES (DÉTARTRAGE) (Suite)

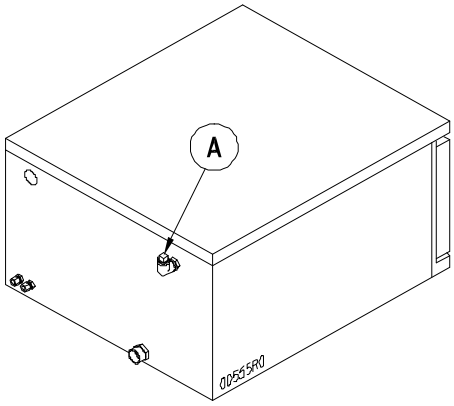
	NOTA : Veuillez contacter le fabricant, un représentant du fabricant ou une compagnie de service locale pour effectuer l'entretien et les réparations.

	AVERTISSEMENT : Lire et suivre les instructions sur la bouteille de CLR. Utiliser des gants de plastique ou de caoutchouc pour éviter un contact avec la peau. Si le CLR vient en contact avec la peau, rincer avec de l'eau propre.

1. Vidanger le générateur de vapeur en plaçant l'interrupteur d'alimentation à ARRÊT (OFF). Régler la minuterie de cuisson à "0".

2. Régler l'interrupteur d'alimentation à DÉTARTRAGE (DELIME).

3. L'entrée pour le détartrant (A) est située sur le côté gauche à l'arrière de l'appareil. Dévisser le bouchon hexagonal du coude pour verser le détartrant CLR en utilisant un tube et un entonnoir. Verser 28 onces de la solution dans le générateur (verser lentement pour éviter le débordement). Enlever le tube et l'entonnoir.



4. Remettre en place le bouchon hexagonal dans le coude en le vissant solidement et de façon étanche.

5. Placer l'interrupteur d'alimentation à MARCHE (ON).

6. Faire fonctionner le cuiseur à vapeur sur le cycle PRÊT (READY) de façon continuelle pendant 1-1/2 heure. Ensuite placer l'interrupteur d'alimentation à ARRÊT (OFF) et laisser le générateur se vidanger.

7. CYCLE DE VIDANGE : Placer l'interrupteur d'alimentation à MARCHE (ON). Lorsque le voyant PRÊT (READY) s'allume, placer l'interrupteur d'alimentation à ARRÊT (OFF) pour vidanger le générateur. Répéter cette étape trois fois afin de vidanger le générateur complètement.

8. Nettoyer l'extérieur et l'intérieur. Utiliser un mélange de savon doux et d'eau. Rincer avec un linge propre. Assécher avec un linge doux. Laisser la porte du compartiment ouverte lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Le cuiseur à vapeur est maintenant prêt pour l'utilisation. Fermer l'appareil (OFF) pour un arrêt jusqu'au lendemain.

7.0 RÉGLAGE DES APPAREILS INSTALLÉS EN HAUTE ALTITUDE

	NOTA : Veuillez contacter le fabricant, un représentant du fabricant ou une compagnie de service locale pour effectuer l'entretien et les réparations.

Le cuiseur à vapeur a été réglé en usine de sorte que, lorsqu'il est à MARCHE (ON) et pendant la phase PRÊT (READY), la température de l'eau dans le réservoir du générateur de vapeur sera maintenue approximativement à 205 degrés Fahrenheit (juste en dessous du point d'ébullition de l'eau). Cependant, pour les installations en haute altitude, un technicien de service qualifié doit modifier le réglage initial du cuiseur pour atteindre cette température. Pour régler :

1. Enlever le panneau latéral et placer l'interrupteur d'alimentation du panneau de contrôles à MARCHE (ON).

2. Ouvrir la porte du compartiment, et environ 15 minutes plus tard, on apercevra la vapeur pénétrer dans le compartiment de cuisson.

3. Tourner la tige du thermostat dans un sens anti-horaire (CCW) pour abaisser la température, jusqu'à ce que la vapeur cesse d'entrer dans le compartiment de cuisson et que le voyant PRÊT (READY) s'allume.

4. Remettre en place le panneau latéral.

5. Suivre les PROCÉDURES DE VÉRIFICATION dans ce manuel.

8.0 DÉPANNAGE

L'EAU S'ÉCOULE DANS LE DRAIN LORSQUE LE CUISEUR EST ARRÊTÉ

Lorsque le cuiseur est arrêté et que l'eau froide s'écoule continuellement dans le drain ouvert, il semble qu'une valve à solénoïde ou les deux valves à solénoïde ne se sont pas fermées lorsque le cuiseur a été arrêté (OFF).

1. Démonter la valve à solénoïde (ou les deux valves) et vérifier s'il n'y a pas de dépôts calcaires ou de matières étrangères qui sont coincés dans le diaphragme ou dans le tube central.

2. Nettoyer à fond la valve à solénoïde (ou les deux valves), ensuite remonter; ou remplacer la valve (ou les deux).

L'EAU DÉBORDE DANS LE COMPARTIMENT DE CUISSON

Lorsque le cuiseur démarre pour la première fois de la journée, et que les conditions suivantes surviennent :

- Le voyant PRÊT (READY) ne s'allume pas après 15 minutes;

- L'eau commence à déborder dans le compartiment de cuisson;

- La valve à solénoïde de remplissage d'eau est ouverte.

Un seul ou tous ces symptômes peuvent indiquer une défaillance de la sonde de niveau d'eau causée par :

1. Un court-circuit entre la borne de la sonde de niveau d'eau et le châssis du cuiseur à vapeur. Contacter votre agence de service autorisée.

2. Une accumulation excessive de dépôts calcaires sur la sonde de niveau d'eau. Le calcaire agit comme un "isolant" et empêche la sonde de détecter le niveau d'eau. Par conséquent, elle s'avère incapable de fermer la valve (à solénoïde) de remplissage d'eau, et ainsi de couper l'eau.

   En tant que solution temporaire, on peut fermer (OFF) le cuiseur, dévisser la sonde, faire une inspection visuelle; ensuite nettoyer ou gratter pour enlever le calcaire. Replacer la sonde.

   Ce problème est une indication que nous sommes en présence d'une condition d'eau dangereuse et nocive. Cette situation doit être corrigée immédiatement, afin d'éviter d'endommager les composants et ensuite de provoquer une défaillance complète du cuiseur à vapeur. (Voir QUALITÉ DE L'EAU dans ce manuel).

8.0 DÉPANNAGE (Suite)

LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NE CHAUFFENT PAS

Lorsque le cuiseur à vapeur est en MARCHE (ON) et que les éléments chauffants ne chauffent pas et qu'en plus, le voyant PRÊT (READY) ne s'allume pas, il se peut que les contacteurs soient brûlés. Si les contacteurs ont anormalement effectué un nombre considérable de cliquetis avec leurs contacts, on peut en déduire que le bulbe du thermostat est recouvert de dépôts calcaires et qu'il est devenu incapable de détecter correctement la température de l'eau dans la bouilloire; par conséquent, il est incapable de contrôler les contacteurs.

1. Remplacer les contacteurs.

2. Dévisser le bulbe du thermostat, nettoyer à fond les dépôts calcaires et revisser le bulbe à sa position initiale.

Ce problème peut être le résultat d'une qualité d'eau inadéquate, et ceci n'est pas couvert par la garantie. Faites analyser la qualité de votre eau et apportez-y les correctifs adéquats le plus rapidement possible, ceci afin d'éviter une défaillance complète du cuiseur à vapeur.

L'APPAREIL S'ARRÊTE EN COURS DE FONCTIONNEMENT

Causé par l'interrupteur de pression qui a été alimenté, à cause d'une pression de 5 psi (34 kPa) présente dans le réservoir du générateur. L'accumulation de pression dans le réservoir du générateur est causée par les tubes de jet de vapeur ou par les diffuseurs de vapeur qui sont bouchés. Ceci est causé par des dépôts calcaires ou par des mauvaises conditions d'eau. Les tubes de jet de vapeur et/ou les diffuseurs de vapeur devront être nettoyés ou remplacés.